

SEASONAL MENU / 秋のおすすめメニュー

Appetizer - 冷たい前菜 -

Red Sea Bream and Matsutake Carpaccio with Sudachi Salsa 真鯛と松茸のカルパッチョ すだちのサルサ	Half 1,680 / Full 2,400
Sanriku Sardine and Maitake Mushrooms Escabeche with Watercress 三陸産イワシと舞茸、クレソンのスカパーチェ	Half 1,400 / Full 2,000

Hot Appetizer - 温かい前菜 -

Grilled Miyagi Surf Clam, Leek and Oyster Mushrooms with Brown Butter Sauce and Yuzu 宮城県産北寄貝とポロ葱、平茸のグリル 焦がしバターソース 柚子の香り	2,400
Grilled Beef Tongue & Japanese Sweet Potato with Japanese Parsley Ravigote Sauce 牛タンとさつまいものグリル 芹のラビゴットソース	1,800

Pasta & Rice - パスタ&リゾット -

Gnocchi with Apple, Walnuts & Japanese Chestnuts in Gorgonzola Sauce リンゴとクルミ、和栗のゴルゴンゾーラソース ニョッキ	Half 1,120 / Full 1,600
Rigatoni with Homemade Bacon & Porcini Mushrooms in Porcini Cream Sauce リガトーニ 自家製ベーコンとポルチーニ茸のクリームソース	Half 1,260 / Full 1,800

Main Dish - 魚料理&肉料理 -

Cocotte-Baked Flounder 平目のココット焼き	3,800
Cocotte-Baked,Roasted Lamb with May Queen Potatoes & Sweet Green Peppers 仔羊 メークインと甘長唐辛子のココット焼き	4,800
└─ Add One Lamb Chop 仔羊 1 本追加	2,400

Dessert - デザート -

Shine Muscat Brûlée Parfait シャインマスカットのブリュレパフェ	2,400
--	-------

※上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。 ※チャージ料としておひとり様500円を頂戴いたします。

GRAND MENU

Appetizer - 冷たい前菜 -

Spanish Cured Ham & Salami with Homemade Pickles スペイン産生ハムとサラミ 自家製ピクルス	Half 1,050 / Full 1,500
Tohoku Vegetable Bagna Càuda with Truffle & Basil Sauces 東北野菜のバーニャカウダ トリュフソース & バジルソース	Half 1,050 / Full 1,500
Assorted Cheeses Grana Padano / Gorgonzola / Camembert チーズの盛り合わせ グラナパダーノ ゴルゴンゾーラ・カマンベール	Half 1,120 / Full 1,600

Soup & Salad - スープ&サラダ -

Fresh Curly Kale Salad with 16-Month-Aged Grana Padano & Radicchio Dressing フレッシュ カーリーケールサラダ 16 カ月熟成グラナパダーノ トレビスドレッシング	Half 1,260 / Full 1,800
Classic Caesar Salad クラシックシーザーサラダ	Half 1,260 / Full 1,800
Potato Zuppa with Sweet Shrimp & Bisque Sauce じゃがいものズッパ 甘エビとビスクソース	1,400

Pasta & Rice - パスタ&リゾット -

★ Spaghetti with Fresh Miyagi Tomatoes & Burrata Cheese 宮城県産フレッシュトマトと ブッラータチーズのスパゲッティ	Half 1,120 / Full 1,600
Carbonara with Smoked Cheese & Homemade Bacon Made from Kurikoma Kogen Catechin Pork スモークチーズと栗駒高原カテキンとん 自家製ベーコンのカルボナーラ	Half 1,120 / Full 1,600
Miyagi Hitomebore Rice Cheese Risotto with Truffle トリュフ香る宮城県産ひとめぼれの チーズリゾット	Half 1,470 / Full 2,100
Rich Lasagna with Truffle Cream Sauce 贅沢ラザニア トリュフクリームソース	Half 1,540 / Full 2,200
Tagliatelle with Lobster in Rich Tomato Sauce オマール海老の濃厚トマトソース タリアテッレ	Half 3,010 / Full 4,300

Hot Appetizer - 温かい前菜 -

Truffle French Fries トリュフフレンチフライドポテト	Half 840 / Full 1,200
Fish & Chips フィッシュ & チップス	Half 1,260 / Full 1,800
★ Kataifi-Wrapped Fried Shrimp with Smoked Daikon Tartar Sauce (4pcs) エビのカダイフ巻きフリット いぶりがっこのタルタルソース(4本)	1,600
└─ Add One Shrimp エビ 1本追加	500

Main Dish - 魚料理&肉料理 -

Panko-Crusted Salmon with Avocado & Browned Garlic Butter Sauce サーモンパン粉焼き アボカドと焦がしガーリックバターソース	2,800
★ Grilled Beef Skirt Steak & Fries (250g) ステーキフリッツ 牛ハラミのグリル(250g)	Half 2,240 / Full 3,200
Grilled Hidakamigyu Beef with Marsala-Infused Red Wine Sauce (150g) 日高見牛のグリル マルサラ酒香る赤ワインソース(150g)	3,800

Dessert - デザート -

Premium Tiramisu 極上ティラミス	1,000
★ Mascarpone Gelato with Pear, White Wine Granita 洋ナシとマスカルポーネのジェラート 白ワインのグラニータ	1,000
Basque Cheesecake with Italian Pistachios イタリア産ピスタチオのバスクチーズケーキ	1,200
Chocolate Terrine with Blood Orange Sorbet ブラッドオレンジソルベとチョコレートのテリーヌ	1,200